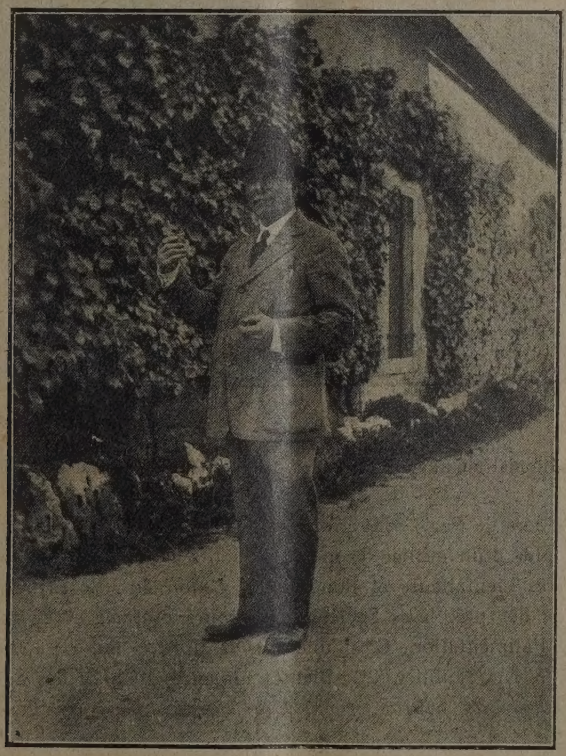
33e Année. — Tome LXV N° 1678 Paris, 26 Août 1926

REVUE DE VITICULTURE

PROPAGANDE EN FAVEUR DU VIN

L'action des Sommeliers de Paris

Une délégation des sommeliers de Paris, au nombre d'une quarantaine, à la tête desquels se trouvait M. Emile Carme (un de leurs doyens, l'un d'entre eux à qui ils doivent le plus et en qui ils ont mis leur confiance, puisqu'ils l'ont



Cliché P. Marsais.

Fig. 5.472. — M. Emile Carme, Président de l'Union des Sommeliers de Paris, en tenue d'excursion.

appelé à présider leur association professionnelle), vient de parcourir la Bourgogne, le Beaujolais-Mâconnais, les vignobles de la Bresse et de la Savoie.

Ce voyage d'étude, minutieusement organisé par les Services agricoles de la Compagnie P.-L.-M. (c'est-à-dire par M. Raybaud, Inspecteur principal, et par ses excellents collaborateurs, M. Cancel et M. Paris, ingénieurs agronomes), en accord avec le Bureau de la Société, et avec le concours des principaux producteurs et négociants des régions traversées, sera, pour notre *Revue*, une bonne occasion de marquer le rôle très utile que les sommeliers doivent jouer dans la propagande en faveur du Vin.

Cliché P. Marsais.

Fig. 5.473. — Le Bureau de l'Union des Sommeliers et les administrateurs de l'Hôtel-Dieu dans la Cour des Hospices de Beaune.

Les Sommeliers de Paris sont groupés, depuis 1907, en une *Union* puissante (elle compte plus d'un millier de membres actifs à l'heure présente et de nombreux membres bienfaiteurs et honoraires), *Union* dont le principal caractère est d'être une des premières Sociétés de secours mutuels et de placement du personnel de l'alimentation. C'est une Société libre et autorisée, installée dans ses meubles, 7, rue Saulnier (9e). Bientôt majeure, l'Union des Sommeliers de Paris peut considérer avec satisfaction le chemin parcouru depuis sa naissance.

Bien dirigée, bien administrée, elle va constamment de l'avant et, non satisfaite de remplir son rôle mutualiste, elle s'efforce d'augmenter par tous les bons moyens la valeur technique de ses membres. Des cours professionnels et des excursions dans les pays vignobles les initient à toutes les opérations de la

Cliché P. Marsais.

FIG. 5.474. — Les Sommeliers observent le panorama du Corton-Charlemagne, que leur présente M. Louis Latour.

Cliché P. Marsais.

FIG. 5.475. — Les Sommeliers dans les vignes d'Aloxe Corton. Vue sur le vignoble de Beaune.

vinification, depuis la cueillette du raisin jusqu'à la présentation de la bouteille parfaite sur la table du restaurant. Chaque année, de grands concours de dégustation maintiennent entre ces élèves-maîtres une utile émulation. Les sommeliers deviennent ainsi aptes à renseigner les clients d'élite qu'ils reçoivent, sur les mérites des crus proposés, sur la manière dont on les obtient, même sur les sites où la vigne qui les a donnés étend ses pampres verts. Avec combien plus d'autorité ils convaincront les profanes, avec combien plus de prestige ils offriront ces nectars aux connaisseurs, du moment qu'ils parleront de choses qu'ils auront apprises, et, bien mieux, de choses qu'ils auront vues !

L'initiative prise par le Bureau de l'Union des Sommeliers, qui a confié cet enseignement à M. Raymond Brunet, a porté ses fruits. M. Raymond Brunet a rendu compte, ici même, depuis l'année 1909, des excursions organisées par lui dans toutes les grandes régions vignobles, chaque année, pour les Sommeliers de Paris, jusqu'à ce que la guerre vînt interrompre la série de ces visites instructives.

Reprises récemment, ces excursions semblent avoir acquis encore plus d'éclat et plus d'importance. C'est que le rôle que doivent jouer les sommeliers est chaque jour mieux compris, non seulement par eux-mêmes, mais encore par les producteurs et par les négociants. C'est avec une fierté bien légitime que M. Carme a pu faire constater que les Pouvoirs publics s'intéressent à ces voyages d'études, que les Chambres de Commerce tiennent à recevoir et à fêter les sommeliers, que les producteurs vignerons leur sont reconnaissants de comprendre leurs villages dans l'itinéraire (toujours trop court et trop strictement respecté), que les membres du Parlement, malgré leurs soucis et leurs charges, ont à cœur de les saluer, à la tête des municipalités et des Sociétés qu'ils dirigent.

En effet, M. le Ministre de l'Agriculture s'est fait représenter par M. Guillon, Inspecteur général de l'agriculture, Président du Comité de perfectionnement des Cours de l'Union, qui a eu la lourde tâche de présenter la délégation et de remercier les nombreux hôtes et les organisateurs. Les Chambres de Commerce et les Syndicats de négociants en vins de Beaune, Chalon, Mâcon, Villefranche, les grandes maisons de Dijon, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Meursault, Mercurey, Villefranche, ont participé à l'organisation et aux réceptions. M. le Maire de Beaune et MM. les Administrateurs des Hospices ont fait faire à leurs hôtes une visite particulièrement pittoresque et instructive. Les municipalités et les meilleurs viticulteurs de la Côte-d'Or, du Beaujolais-Mâconnais, de Seyssel, de Saint-Julien-en-Genevois, de Bonneville, de Thonon, ont rivalisé pour laisser le meilleur souvenir aux excursionnistes.

Fêtes gastronomiques à Nuits, à Beaune, à Mercurey, à Mâcon et à Villefranche ; fêtes plus intimes à Beaujeu, à Villié-Morgon, à Fleurie et à Juliénas où d'excellents chanteurs et diseurs ont vanté les mérites du Vin ; fêtes et dégustations qui laisseront une impression profonde dans la mémoire de ceux qui ont eu la bonne fortune d'y participer.

Ah ! l'aimable leçon démonstrative, où les premiers vins rouges, capiteux ou

Cliché P. Marsais.

FIG. 5.476. — Les Sommeliers dans la cour du Clos de Vougeot.

Cliché P. Marsais.

FIG. 4.477. — Les Sommeliers devant la Romanée-Conti.
Présentation des vignobles de Vosne-Romanée par M. Camuzet.

légers, les premiers vins blancs secs du monde ont plaidé eux-mêmes leur cause, mis en valeur par une cuisine justement réputée. Le Roi (Chambertin), la Reine (La Romanée), le Régent (Clos de Vougeot) et toute leur Cour ont défilé devant des dégustateurs très avertis !

On a fort apprécié, à côté des Corton, des Volnay, des Pommard, des Meursault et des Montrachet au renom universel, les Auxey-Duresse, les Monthélie parfaits qui doivent aujourd'hui, d'après la législation sur les appellations

Cliché P. Marsais.

Fig. 5,478. — Les Sommeliers reçus à Auxey-Duresse.

d'origine, se présenter au public avec leur cocarde particulière. Quels beaux vins et comme ils sont bien défendus par les actifs champions du Syndicat d'initiative de Meursault : MM. le comte Lafon, Veau, maire d'Auxey, Jacques Prieur, Drouhin, etc...

Que dire de ce Corton Charlemagne, dégusté une fois encore au milieu des vignes où le soigne, en sa fleur, notre ami M. Louis Latour, et près des caves célèbres et si pittoresques d'Aloxe-Corton, où il est choyé aux côtés de son frère rouge, l'exquis Corton-Grancey ?

Cliché P. Marsais.

FIG. 5.479. — Dégustation, par les Sommeliers, du Corton-Charlemagne, dans les vignes de M. Louis Latour.

Cliché P. Marsais.

FIG. 5.480. — Déjeuner, en plein air, chez M. Colcombet à Mercurey.

Et les déjeuners somptueux offerts à Mercurey par MM. Colcombet, au château des Capitans, à Juliénas, par MM. Peyret fils ! Quels souvenirs les Sommeliers ont emportés de la succulence des plats, de la perfection des vins et, par dessus tout, de l'amabilité de leurs hôtes !

Quant aux sites, rien n'a été négligé pour les faire apprécier par les visiteurs. Les fins « climats » de la Côte-d'Or ont été vus des meilleurs postes d'observation ; le Beaujolais sous ses différents aspects a été admiré du Parasoir et du Col de Durbize. L'importance des surfaces cultivées en vigne et leur parfait entretien ont dû frapper les visiteurs.

Cliché P. Marsais.

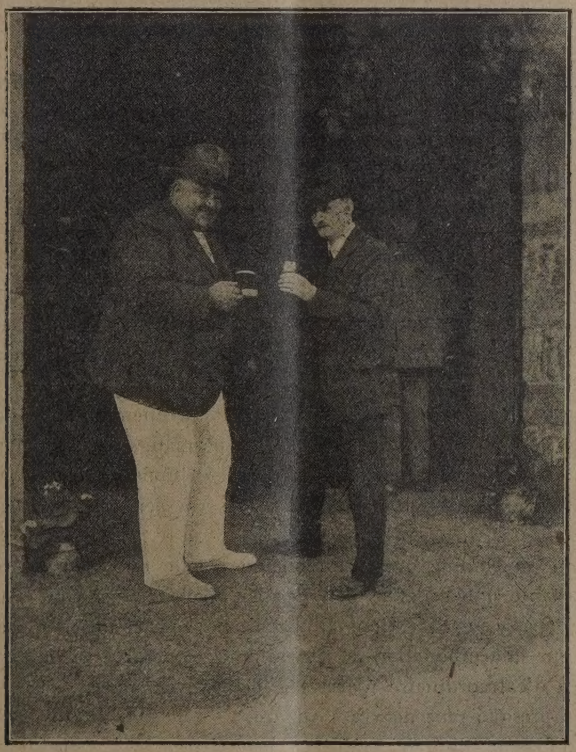
FIG. 5.481. — Les Sommeliers admirent le vignoble du Beaujolais, de la route conduisant à Vaux et au Perréon.

Ces visites ont eu, quand il convenait, le caractère d'apparat réclamé par la haute classe des vins offerts, des crus observés : M. Camuzet a tenu à faire lui-même les honneurs du Clos de Vougeot ; M. Bender a présidé les réception de Beaujeu, d'Odenas et de Juliénas. M. Vermorel a reçu les Sommeliers à Villefranche. L'éloquence, sous des formes variées, a servi à affirmer la conviction que les visiteurs devaient être remerciés d'être venus se renseigner sur place, et félicités pour ce qu'ils ont fait et pour ce qu'ils feront encore pour la Bourgogne, pour le Beaujolais, pour le Vin.

Accueillis partout à cœur ouvert, par les personnalités les plus représentatives de chaque pays, par des dégustateurs locaux heureux de disserter avec leurs hôtes, sur la Vigne et sur la Cave, les Sommeliers ont donné la meilleure preuve qu'ils étaient dignes de ces attentions, d'abord en montrant un

entrain et une endurance pourtant mis à rude épreuve, et en tous points remarquables ; ensuite, en manifestant un intérêt toujours soutenu pour les problèmes délicats, qui leur étaient souvent exposés de points de vue divergents et sur lesquels nous reviendrons très prochainement dans cette *Revue*.

Les grandes qualités des Sommeliers de Paris : conscience et valeur professionnelles, acuité de jugement, bon sens et finesse, ont été maintes fois mises



Cliché P. Marsais.

FIG. 5.482. — Deux dégustateurs beaujolais donnent la réplique aux Sommeliers de Paris.

en évidence par M. Carme, dans les toasts qui seront, pensons-nous, reproduits dans l'organe de l'U. S. P., le *Sommelier*.

Par ces qualités, les Sommeliers se sont caractérisés comme des alliés très précieux pour les amis du Vin.

En leur nom, des promesses ont été faites, aux producteurs des excellents vins dégustés, aux négociants qui soignent ces vins et qui aident puissamment à les faire connaître. La collaboration des Sommeliers est ainsi assurée à l'œuvre de propagande qui se développe enfin dans nos centres de consommation. Tous les viticulteurs s'en réjouiront, car ils savent qu'il faut que le Vin

soit prôné par ces professionnels aimables, qui ont l'oreille d'une clientèle très nombreuse et très fortunée, clientèle qui sera maintenant conseillée, pour son bien et pour le nôtre, par des spécialistes très convaincus.

PAUL MARSAIS,
Ingénieur Agronome.

LA SITUATION DU VIGNOBLE DE L'AUDE

Nous voici à un mois des vendanges ; on peut maintenant dire, à moins d'événements imprévus, ce que sera la prochaine récolte.

La vigne a presque partout une très belle végétation.

Si la gelée du 10 avril a fait peu de dégâts dans notre région, les arrêts de végétation qui se sont produits à cette époque ont fait assez de mal aux vignes qui se sont trouvées exposées à un vent très froid ; elles ont perdu une bonne partie de leurs raisins.

La sortie des raisins a été généralement satisfaisante, mais la coulure en a fait disparaître beaucoup, surtout sur les carignans ; les grenaches et les vignes de producteurs directs ont, de ce fait, perdu la plus grande partie de leur récolte.

Il y a eu peu de Mildiou. Il s'est produit il y a une quinzaine de jours une assez forte attaque d'Oïdium que le soufre, le permanganate de potasse, et aussi le soleil ont assez vite arrêtée. La Cochylis et l'Eudémis n'ont pas fait jusqu'ici trop de dégâts ; quant à la Pyrale, elle a à peu près complètement disparu.

En somme, on compte que la prochaine récolte sera dans l'Aude un peu moins importante que celle de l'an dernier. Celle-ci avait, on s'en souvient, légèrement dépassé sept millions d'hectolitres ; on compte en général pour cette année sur une production de six millions et demi d'hectolitres ; bien entendu si rien d'extraordinaire n'arrive d'ici aux vendanges.

Il ne reste presque plus de vin à vendre.

Pour une disponibilité de 7.615.408 hectolitres, il est sorti des caves des viticulteurs de l'Aude, dans les dix premiers mois de la campagne, 5.678.707 hectolitres. Il ne reste donc que deux millions d'hectolitres pour la consommation en franchise et pour les sorties des deux mois qui restent à courir. Or la consommation en franchise absorbe bon an mal an de 700.000 à 800.000 hectolitres ; il ne reste donc que 1.200.000 hectolitres pour les sorties de ces deux mois. C'est à peine suffisant si la consommation, ce qui est peu probable, ne baisse pas. Les caves seront donc absolument vides à la fin de septembre et il faudra sans doute faire appel au stock commercial, qui du reste s'abaisse davantage chaque mois dans l'Aude, pour faire la soudure. Les vendanges ne seront pas en avance cette année ; on n'aura guère de vin nouveau avant la fin septembre.

Depuis le mois de mars, le prix du vin s'est élevé, chaque mois de un franc

par degré. Il était en mars de 8 francs le degré ; il est monté à 9 francs en avril, à 10 francs en mai, à 11 francs en juin, à 12 francs en juillet et il semble vouloir se stabiliser aux environs de 13 francs et de 13 fr. 50.

Ce sont là des prix intéressants, mais nécessaires pour permettre aux viticulteurs de faire face à leurs nombreuses charges : il est presque inutile de dire que tout augmente chaque jour ; on va payer les journées de vendanges : 28 francs plus deux litres de vin pour les hommes et 18 francs et un litre de vin pour les femmes. C'est dire à quel prix reviendra la vendange.

Il s'est fait d'assez nombreux achats sur souches, d'abord à 9 francs, puis à 10 francs et à 10 fr. 50 le degré.

En somme, la situation est satisfaisante et je ne crois pas que cette année, dans l'Aude, les viticulteurs aient à se plaindre.

O. Sarcos.

ACTUALITÉS

La situation du marché des vins (Aristide Cairel). — Propos viticoles (Dr A. Hubert et A. Bailly). — Extrait de la loi du 3 août 1926. — Avis de mise en vigueur de l'accord commercial provisoire entre la France et l'Allemagne. — Distinction entre les vins doux naturels et les vins de liqueur artificiels, procédé Semichon. — Au vignoble de Chemiré-le-Gaudin (Sarthe) (Roger Blais). — Projet de loi portugais concernant le commerce vinicole — Concours agronomiques et concours spéciaux de la Société des Agriculteurs de France. — Liste des élèves de l'Institut national agronomique qui ont obtenu le diplôme d'ingénieur agronome à la suite des examens de sortie passés en juillet 1926. — Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Fontaines (Saône-et-Loire). — Ecole pratique d'Agriculture et d'Horticulture d'Hyères.

La situation du marché des vins

La situation vinicole reste toujours en amélioration continue, le commerce paraît devoir maintenir ses dispositions antérieures de s'approvisionner en marchandise au cours du jour. Les marchés méridionaux accentuent, pour la plupart, leurs tendances vers une légère avance de 1 fr. 75 à 3 francs par hectolitre suivant le titre alcoolique des vins.

Jusqu'à présent, la liquidation de fin juillet s'est accomplie normalement et sans aucun à-coup ; il est vrai que la production a accordé des facilités d'enlèvement bien plus étendues que les autres années, certains contrats expirant au 31 juillet ont été prorogés au 20 août ; en outre, de plus larges facilités dans les paiements ont été consenties par bon nombre de « viticulteurs », lesquels ont eu la compréhension que l'on doit aider et favoriser le commerce, si l'on veut que ce dernier survive aux heurts quotidiens qui ne l'entravent que trop ! C'est malheureusement ce que « certains récoltants » ne savent pas comprendre la plupart du temps.

D'une façon générale, l'on estime qu'aucun nuage ne devrait venir obscurcir l'horizon viticole ; l'on pense que le stock invendu dans les chais des producteurs ne peut être guère important et ne laisse subsister aucune appréhension fâcheuse sur l'issue de la campagne viticole 1925-1926.

Les stocks de vin qui resteront dans les chais des récoltants au 1er octobre 1926 ne seront pas élevés, sur des existences en ressources de France de 67.068.878 hectolitres, si l'on déduit les quantités enlevées aux chais des récoltants français un minimum de 46.000.000 d'hectolitres à 47.000.000 d'hectolitres à fin septembre 1926, plus le consume calculé sur la base de 8 à 10 pour cent, et la consommation en franchise évaluée à une moyenne approximative de 10 à 20 millions d'hectolitres.

En dehors de la consommation en franchise, ainsi que des déchets et du consume, il faut encore déduire la distillation chez les producteurs et certains vins allant à la vinaigrerie.

Si la logique doit prévaloir pour les statistiques vinicoles, le stock des vins au 1er octobre 1926 ne devrait être en quantité approximative que de 2 millions 800.000 hectolitres, et tout au plus de 3.600.000 hectolitres. Pour des ressources de 70.880.358 hectolitres (campagne 1923-1924), nous n'avons eu en stock restant à la propriété que les quantités de 4.657.712 hectolitres au 1er octobre, il est vrai que les prix des vins étaient beaucoup moins élevés, il se peut donc que le stock à la production soit peut-être très au-dessus de 3.500.000 hectolitres et qu'il oscille peut-être entre les chiffres de 3 millions 900.000 à 4.200.000 hectolitres. Les stocks en fin de campagne ont été : en 1919, 1.034.024 hectolitres ; en 1920, 3.544.038 ; en 1921, 4.029.673 ; en 1922, 1.888.290 ; en 1923, 5.439.755 ; en 1924, 3.568.032 ; en 1925, 4 millions 657.712 hectolitres.

Les cours des vins dans les 13 à 13 fr. 25 le degré acquis pendant les séances des précédentes Bourses vinicoles du Midi, se sont, non seulement très fortement consolidés et affermis durant ces jours derniers, mais les prix réellement pratiqués en vins rouges s'inscrivent dans les taux de 13 fr. 50 le degré en gammes de 7 degrés 5 jusqu'à 12 degrés. Sur les prix antérieurement obtenus, la progression réalisée de 0 fr. 25 par degré représente donc un gain, lequel calculé à l'hectolitre se chiffre de la manière suivante : 1 fr. 87, 2 fr., 2 fr. 25, 2 fr. 50, 2 fr. 75, 3 francs par hectolitre ; pour des vins partant de la gamme de 7, 8, 9, 10, 11 et 12 degrés.

Au prix de 13 fr. 50 le degré, les opérations d'achat des vins ne portent inévitablement que sur des fractions de caves et faibles lots ; par suite, l'on ne peut être surpris du maigre volume des affaires traitées, car les quantités disponibles mises à la vente sur tous les marchés méridionaux sont peu importantes.

Devons-nous admettre avant peu l'hypothèse d'un arrêt dans la marche ascensionnelle des prix des vins de la récolte 1925 ? Nous pouvons, certes, encore atteindre le taux de 14 francs à 14 fr. 25 le degré; cependant que l'on prenne garde à l'élasticité du portemonnaie de ce bon « consommateur » qui, lui, a droit de se dire qu'il faut s'arrêter lorsque les prix du vin deviennent des prix inaccessibles pour sa bourse. L'on doit songer que les nouveaux prix n'ont pas été encore appliqués : reste à savoir ce que penseront les « consommateurs » le jour où les détaillants afficheraient les prix de 2 fr. 30 à 2 fr. 50 et 3 francs le litre ?... Un peu de sagesse est donc nécessaire, l'on ne peut toutefois incriminer les producteurs d'exagérer la superélévation constante des prix des vins, ce sont principalement les « détenteurs » achetant pour revendre qui, seuls, profitent de l'élévation ininterrompue dans les prix ; une infime minorité des « récoltants » a pu néanmoins en profiter.

Il se peut qu'à fin août, et dès septembre, les prix des vins se stabilisent ; n'avons-nous pas parfois assisté à des fléchissements assez prononcés au mois de septembre, pour voir ensuite remonter les cours des vins vieux au mois d'octobre, et atteindre des prix inespérés au mois de décembre ?... Ce qui s'est déjà produit peut fort bien se répéter, nous n'y pouvons rien, ce sont seuls les événements qui guident et sont les maîtres. Néanmoins, l'on ne doit pas craindre de dire aux producteurs, comme aux vignerons qui détiendront de la marchandise au 15 septembre, qu'ils peuvent se procurer de la vaisselle vinaire sans crainte, car les vins vieux font toujours prime d'octobre à décembre, et notamment les vins de 1925 qui sont excellents par le goût et aussi par leur tenue.

ARISTIDE CAIREL.

Propos viticoles

Soufre et plâtre. — Nous avons déjà rendu compte ici même de l'intérêt que présente le soufre en agriculture comme solubilisant des phosphates naturels. Dans nos régions, on ne lui accorde guère autre chose que des propriétés catalytiques et elles ne sont pourtant pas de toute évidence. Si les propriétés fertilisantes du soufre s'expliquent mal, il en est à peu près de même de celles du plâtre et — est-ce simple rapprochement — certains agronomes voient dans ce seul fait une parenté d'action : le soufre agit par sa transformation en plâtre.

Quoi qu'il en soit, aux Etats-Unis les résultats semblent être bien admis d'une façon générale à tel point que la plupart des engrais composés du commerce contiennent de fortes quantités de soufre. On en consomme pour ce seul usage plus de 500.000 tonnes par an, c'est-à-dire que les engrais américains contiennent plus de soufre que de potasse, d'azote et d'acide phosphorique réunis. Il est à noter que si l'emploi du soufre s'est répandu à un tel point aux Etats-Unis, cela semble provenir du fait que les essais officiels ont permis de constater qu'il agit sur presque tous les végétaux.

Fumure et qualité des vins. — Le problème de l'influence des engrais sur les fruits de la vigne ne peut être résolu par de simples expériences de fumure. On peut même dire à priori qu'aucun engrais n'exerce une influence directe sur la qualité ou l'abondance des grappes ; la constitution chimique du fruit (surtout sa teneur en sucre) dépend plutôt de phénomènes d'assimilation chlorophyllienne que de la richesse de la sève en éléments nutritifs. Cela n'a pas empêché de nombreux agronomes d'étudier les relations possibles entre la fumure et la nature des fruits. En général, les essais ne dégagent pas un rôle prépondérant de tel ou tel élément ; toutefois, un chimiste allemand, M. Th. Omeis, est arrivé après des expériences répétées à la conclusion qualitative suivante : l'acide phosphorique et la potasse n'influent nullement sur la composition du raisin, l'azote, par contre, peut augmenter dans de notables proportions la teneur en sucre. Mais ses propres recherches ont abouti à cette conclusion toute naturelle que le principal facteur de la richesse et de la qualité des fruits est essentiellement l'insolation, ainsi que les circonstances atmosphériques. La fumure n'intervient guère que pour donner au végétal la vigueur et la surface foliaire nécessaire aux besoins des fruits.

Ces conclusions concordent avec celles faites en Californie par M. A.-V. Amet sur de vastes plantations de fraisiers où pas plus l'azote que la potasse ou l'acide phosphorique à dose massive n'ont influencé directement la quantité de fruits.

Centrifugation des vins. — La force centrifuge couramment employée pour la clarification industrielle des huiles et d'autres liquides visqueux peut également s'appliquer aux vins dans le but de hâter leur dépouillement ou pour leur clarification. Cette façon d'opérer fait l'objet d'un brevet, propriété des Etablissements Latrille et Ginestet de Bordeaux ; les auteurs indiquent comme avantage supplémentaire de la méthode l'élimination des gaz dissous dans le vin de même que l'introduction d'air ou d'anhydride sulfureux. Il est toujours malaisé d'analyser un brevet dont les termes sont volontairement équivoques et fort peu détaillés ; mais comment s'expliquer que la centrifugation puisse à la fois éliminer et incorporer un gaz dans le vin ?

Il nous semble difficile d'utiliser la force centrifuge pour d'autres buts que la clarification du vin et de débourbage des moûts.

Clarification à la gélatine. — Bien que cette substance soit connue et utilisée depuis l'origine du collage, on ne connaît pas dans ses infimes détails l'action qu'elle exerce sur les vins. D'autre part, les différentes formes sous lesquelles on l'utilise donnent des résultats variés qu'il est difficile de caractériser par l'analyse. Il est reconnu toutefois qu'elle diminue l'extrait, le tanin, les cendres et l'azote ; on sait d'autre part que la couleur des vins est d'autant plus affaiblie que la gélatine est plus pure et que plus elle est ordinaire, plus elle exerce d'influence sur le goût. Ces considérations constituent un dilemme dans certains cas de collage ; les vins vieux de couleur fragile exigent l'emploi de gélatine pure, étant donné l'importance que l'on attache à conserver intactes leurs qualités gustatives ; outre cela, il est indispensable de ménager leur couleur affaiblie déjà par le vieillissement. C'est alors en pareil cas que le tannisage devient indispensable, car il atténue très largement les atteintes à la couleur et préserve du même coup la diminution excessive de l'extrait et des cendres.

Dr A. Hubert et A. Bailly,
Laboratoire Œnologique de Béziers.

Extrait de la loi du 3 août 1926

Boissons hygiéniques

Art. 3. — A titre exceptionnel et jusqu'au 31 décembre 1926, les droits de circulation ou de fabrication au *profit de l'Etat* sont fixés comme suit :

21 francs par hectolitre, le droit de circulation sur les vins ;

5 francs par hectolitre, le droit de circulation sur les piquettes déplacées par les récoltants pour leur propre consommation en dehors du rayon de franchise ;

10 fr. 50 par hectolitre, le droit de circulation sur les cidres, poirés et hydromels ;

3 francs par degré-hectolitre, le droit de fabrication sur les bières ;

25 francs par 100 kilogr., le droit de circulation sur les raisins secs employés à la fabrication de vins pour la consommation familiale.

Le droit de consommation sur les eaux minérales naturelles ou artificielles, les eaux de table, les eaux de laboratoires filtrées, pasteurisées ou stérilisées, les limonades et eaux gazéifiées est fixé à 10 centimes par bouteille lorsque le prix de vente à la sortie de l'établissement est égal ou inférieur à 40 centimes par bouteille ; il est fixé à 20 centimes par bouteille lorsque le prix est supérieur à 40 centimes ; 2 demi-bouteilles ou 4 quarts de bouteille seront comptés comme une bouteille entière.

L'impôt sur l'acide carbonique liquide est fixé à 15 francs par kilogramme.

Impôts sur les transports

Art. 4. — A partir du 16 août 1926, l'impôt qui frappe les transports par chemins de fer est fixé comme suit :

a) Pour les voies ferrées d'intérêt général exploitées par les grands réseaux d'intérêt général ou concédées à l'un d'eux, à 32,5 p. 100 sur le prix total des places de voyageurs et le prix total du transport des finances, chiens et bagages (toutes taxes accessoires comprises) et à 11,5 p. 100 sur le prix total du transport des marchandises en grande et en petite vitesse (toutes taxes accessoires comprises) ;

b) Pour les autres voies ferrées d'intérêt général et pour les voies ferrées d'intérêt local, à 8 p. 100 sur le prix total des transports de voyageurs, finances, chiens et bagages et à 6 p. 100 sur le prix total des transports des marchandises grande et petite vitesse (toutes taxes accessoires comprises) ;

c) Sur tous les réseaux :

En ce qui concerne les suppléments totaux payés pour les places de luxe : 65 p. 100.

En ce qui concerne les facilités de circulation autres que celles exonérées par les articles 6 de la loi du 31 décembre 1918 et 38 de la loi du 31 juillet 1920 : 15 p. 100 de la somme dont les entreprises consentent l'abandon.

Les impôts de 11,5 p. 100 et de 6 p. 100 ci-dessus sont réduits respectivement à 5,75 p. 100 et 3 p. 100 pour les expéditions composées exclusivement :

1° En ce qui concerne la grande vitesse, des denrées dénommées à l'article 15 des conditions d'application du tarif général des grands réseaux ;

2° En ce qui concerne la petite vitesse, de marchandises figurant à la 5e ou à la 6e série du tarif général des grands réseaux.

L'impôt prévu au paragraphe *b* ci-dessus est réduit, en ce qui concerne les voyageurs, à 3 p. 100 sur les chemins de fer électriques aériens ou souterrains de Paris ainsi que sur les lignes où n'existent pas de places d'un prix supérieur à 3 francs.

Les dispositions des lois du 29 juin 1918 (art. 30 et 32), du 12 avril 1922 et du 22 mars 1924 (art. 3) sont abrogées en ce qu'elles ont de contraire aux dispositions ci-dessus.

Avis de mise en vigueur de l'accord commercial provisoire entre la France et l'Allemagne. — Le Reichsrath allemand et la commission compétente du Reichstag ayant ratifié l'accord commercial provisoire entre la France et l'Allemagne, signé le 5 août 1926 et publié au *Journal officiel* du 12 août 1926, cet accord entrera en vigueur le 20 août, à minuit, pour toutes les marchandises qui y sont reprises, sauf pour les soies et soieries, qui ne bénéficieront des droits conventionnels prévus à l'entrée en Allemagne qu'à partir du 25 août, à minuit.

Distinction entre les vins doux naturels et les vins de liqueur artificiels, procédé Semichon. — Dans une note présentée à l'Académie des Sciences par M. Lindet, MM. Semichon et Flanzy ont indiqué un procédé permettant de distinguer les vins de liqueurs naturels de ceux produits artificiellement. Les premiers, en effet, renferment des composés pectiques que l'on ne trouve point dans les autres composés auxquels ils doivent leurs qualités et qui les rapprochent des vins réputés par leur saveur moelleuse et parfumée que préparaient les anciens vignerons de l'Orient.

Au vignoble de Chemiré-le-Gaudin (Sarthe). — Dans les dernières années du XIXe siècle, la vigne, honorablement représentée dans nos cultures sarthoises, fut détruite par le Phylloxéra. La reconstitution du vignoble, très onéreuse, ne fut guère entreprise que dans le val de Loir, qui est resté notre centre viticole.

Presque partout ailleurs, les clos de vigne furent mis en culture ou délaissés en landes. Les communes qui, comme Chemiré-le-Gaudin, ont conservé une partie de l'ancien patrimoine, gardé l'art de faire du vin, d'en offrir et d'en boire, doivent être considérées comme une élite.

C'est pourquoi Chemiré eut l'honneur, le dimanche 1er août, d'être visité par M. Paul Marsais, chef du Laboratoire de viticulture à l'Institut national agronomique, rédacteur en chef de la *Revue de Viticulture ;* elle sut lui réserver un excellent accueil ainsi qu'à son ami, M. Schoenenberger et à son ancien élève, M. Roger Blais.

C'est M. Dumée, attaché au Sénat, propriétaire viticulteur à Chemiré, qui intéressa M. Marsais à sa vigne et l'amena à visiter nos vignerons.

Le matin, on parcourut les vignes de Saint-Benoît, des Picqueures, etc., appartenant à MM. Guérin, conseiller municipal de La Suze, Curaut père, Curaut fils, diplômé de l'Ecole d'Agriculture d'Angers, Couasnon, adjoint à Chemiré, Lecornué, Chambrier, etc., sans omettre le clos de M. Dumée ; ce dernier lutte par l'exemple et la parole pour le maintien des vieux cépages.

L'après-midi, M. Lefeuvre, maire de Chemiré, et son père, conseiller d'arrondissement, avaient convoqué les vignerons à l'école des garçons ; et c'est devant un auditoire attentif et éclairé que M. Marsais fit sa conférence. Disons seulement que le conférencier discuta la place qu'il convient de donner aux hybrides producteurs directs greffés ou non. En déployant beaucoup d'habileté à la vinification, on obtient un bon vin, comme on put s'en rendre compte chez M. Curaut. Néanmoins, il faut faire un gros effort pour conserver — par le maintien des vieux cépages — l'ancienne qualité. Il leur fut aussi parlé de l'Association qui deviendrait nécessaire du jour où le ver (Eudémis, Cochylis) prendrait de l'extension, car une seule parcelle non traitée est un foyer d'infection permanent pour les voisines.

A la fin, la conférence, qui n'avait cessé d'être une familière causerie, devint plus intime encore quand M. Marsais invita l'auditoire à y prendre une part directe par ses questions et ses observations.

Ainsi se termina une agréable tournée, dont le souvenir à Chemiré devra rester un motif de persévérer, pour conserver à la viticulture ce cru sarthois où peut être élaboré un bon vin de France.

ROGER BLAIS,
Ingénieur agronome.

Projet de loi portugais concernant le commerce vinicole. — Les ministres de l'Agriculture et du Commerce ont presenté à la Chambre des députés une proposition de loi concernant le commerce vinicole et l'exportation garantie de ces produits par le Gouvernement.

L'article premier dit que les postes agraires de Bairrada et de Dois Portos, situés respectivement dans les conseils de Anadia, dans le district de Aveiro et de Torres Vedras, dans le district de Lisbonne, sont destinés à l'étude spéciale de la préparation des vins, de leur fabrication pour atteindre les meilleurs types régionaux exportables.

L'étude faite pour la préparation définitive des vins sera soumise à l'approbation du ministre de l'Agriculture par l'intermédiaire de la Direction Générale do Ensino il fomento, en vue de l'adoption et de la vulgarisation des procédés préconisés. Ces deux postes devront traiter leur récolte propre par ce procédé, et, en outre, acquérir dans leur région une quantité suffisante de raisins pour assurer la fabrication rigoureuse et l'emmagasinage annuel pour chacun d'eux d'une quantité minimum de 2.500 hectolitres de vin propre à l'exportation.

Les propriétaires régionaux, qui voudront profiter des avantages accordés par ce texte, devront se faire inscrire préalablement dans les postes agraires respectifs et s'assujettir entièrement à l'exacte observance de toutes les opérations des procédés, officiellement adoptés et prescrits, se soumettant pour cela à la surveillance rigoureuse et permanente des directeurs de ces postes et de leurs agents, lesquels devront, en outre, prêter toute assistance technique à ces mêmes producteurs.

Les vins ainsi produits et préparés auront le droit d'être vendus avec la garantie du Gouvernement avec une marque officielle.

Les syndicats agricoles et les viticulteurs qui, par leur initiative personnelle, auront pu obtenir des types de vins avec caractéristiques spéciales, et en quantité jugée suffisante pour être lancés sur le marché, pourront présenter leurs produits aux postes en question qui les étudieront, afin de décider s'ils méritent une marque officielle.

Au cas où l'examen serait favorable, ils jouiront des bénéfices de la loi.

Pour faire de la propagande et lancer la vente des vins nationaux dans ces conditions, est créée, sous la dénomination de « Maison Portugaise », une institution qui, sous le contrôle du ministre du Commerce et des Communications et le directeur général du Commerce et de l'Industrie, sera établie sur les marchés étrangers où son action pourra le plus aisément s'exercer.

Accessoirement, pourront être vendus dans la « Maison Portugaise » les autres produits nationaux, spécialement agricoles, avec la garantie du Gouvernement.

Toutes les dépenses relatives aux vins et autres produits vendus dans la « Maison Portugaise » seront portées au compte des producteurs respectifs. L'Etat prélèvera sur le montant des ventes une modique commission qui sera annuellement fixée par le ministre du Commerce et des Communications, commission qui sera destinée à couvrir les dépenses ordinaires de la « Maison Portugaise ».

Les premiers établissements de la « Maison Portugaise » devront être établis à Londres et à Rio de Janeiro.

Le Ministre de l'Agriculture devra fournir gratuitement au ministre du Commerce et des Communications, pour être données à la « Maison Portugaise », toutes les quantités de vins et autres produits qui seront considérés comme nécessaires à la propagande. Toutes les dépenses intérieures de nature agricole et industrielle, comme la préparation, la mise en fûts ou en bouteilles et l'expédition des autres produits, seront portées au compte du ministre de l'Agriculture, et toutes les dépenses de transport et autres extérieures, de nature commerciale, pour les vins et autres produits, seront portées au compte du ministre du Commerce et des Communications, lorsque ces produits sont destinés à la propagande et, comme tels, cédés gratuitement par le ministre de l'Agriculture au ministère du Commerce et des Communications.

Concours agronomiques et Concours spéciaux de la Société des Agriculteurs de France

A. — CONCOURS AGRONOMIQUES

Prix à décerner pendant la Session de 1927

CONDITIONS COMMUNES A TOUS LES CONCOURS SUR MÉMOIRES

1. Les mémoires présentés aux concours de la Société doivent être manuscrits ou à l'état d'épreuves.

2. Les auteurs ne doivent pas se faire connaître. Chaque manuscrit portera une épigraphe ou devise qui sera répétée sur un pli cacheté joint à l'ouvrage et contenant le nom de l'auteur. Le pli cacheté contenant le nom d'un auteur couronné sera ouvert, d'office, par la Commission chargée de juger le concours. Les plis cachetés contenant les noms des auteurs ayant obtenu seulement une médaille ou une mention ne seront ouverts que sur la demande de ceux-ci.

3. Les lauréats des concours qui obtiennent un objet d'art peuvent choisir entre cet objet et sa valeur en argent qui est de mille francs.

4. Les mémoires présentés au concours de la Société, primés ou non primés, ne sont pas rendus ; ils sont conservés à la bibliothèque de la Société (8, rue d'Athènes, Paris).

Sixième Section : Génie Rural (1927). — Etude des dispositions à donner aux silos verticaux et installations annexes pour le bâchage et l'ensilage, au point de vue du choix des matériaux, de la construction et de l'entretien. (Délai d'envoi des mémoires : 31 décembre 1926).

Septième Section : Industries Agricoles (1927). — La situation économique actuelle de l'industrie sucrière française et mondiale et l'avenir de notre agriculture nationale dans ses rapports avec les industries du sucre et de l'alcool. (Délai d'envoi des mémoires : 31 décembre 1926).

Huitième Section : Entomologie Agricole et Pathologie Végétale (1927). — Les insectes auxiliaires de l'homme. — L'auteur devra présenter un mémoire condensé pouvait être ensuite imprimé sous forme de manuel pratique, dans condensé pouvait être ensuite imprimé sous forme de manuel pratique, dans résultats des introductions d'insectes utiles qui ont été faites en France dans ces dernières années, en complétant ces renseignements par des indications pratiques permettant aux agriculteurs d'utiliser ces résultats, et de se procurer les insectes en question. (Délai d'envoi des mémoires : 31 décembre 1926.)

B. — CONCOURS SPECIAUX

Prix à décerner pendant la Session de 1927 ou les Sessions suivantes

Prix Dessaignes. — D'une valeur de mille deux cents francs, est réservé annuellement et à tour de rôle aux départements suivants : Allier, Cher, Indre, Indre-et-Loir, Loiret, Loir-et-Cher et Nièvre.

Le prix est affecté cette année au département de l'Allier.

Prix Bellot-Villemot. — D'une valeur de mille francs, est réservé annuellement et alternativement aux arrondissements de Reims et de Vitry-le-François.

Le prix est affecté cette année à l'arrondissement de Vitry-le-François.

Prix de Juge-Montespieu. — D'une valeur de trois cents francs, est réservé tous les deux ans, et alternativement aux Comices agricoles de Castres et de Mazamet.

La prochaine affectation aura lieu en 1927 et sera réservée au Comice agricole de Castres.

Prix Grimaud de Martin. — Consistant en une médaille d'or d'une valeur de quatre cents francs, est attribué, tous les trois ans, comme encouragement à la viticulture ou à l'œnologie méridionale.

La première attribution aura lieu pendant la session de 1928.

Prix Emile-Duport. — Consistant en une médaille d'or d'une valeur de deux

cents francs, est attribué tous les deux ans à une œuvre syndicale présentée par l'Union centrale des Syndicats des Agriculteurs de France.

La prochaine attribution aura lieu pendant la session de 1927.

Prix Le Trésor de la Rocque. — D'une valeur de quatre cents francs, est attribué tous les quatre ans à une œuvre syndicale présentée par l'Union centrale des Syndicats des Agriculteurs de France.

La prochaine attribution aura lieu pendant la session de 1928.

Liste des élèves de l'Institut national agronomique qui ont obtenu le diplôme d'ingénieur agronome à la suite des examens de sortie passés en juillet 1926. — MM. Pioger, Coquery, Journet, Blais, Hipault, Wogue, Reynders, Bustarret, Quéré, Cusin, Cathelinaud, de Vaissière, Camus, Tisserand, Valin, Lecointe, Monguillon, Bourzès, Drubert, Ameye, Mlle Frouin, Ducasse, Jousset, Durand (Raymond), Granel, Jonglez, Gontier, François, Blaignan, Templier, Monjauze, Brousse, Quest, Guérault, Molle, Reyt, de Bellecour, Husquin, Martin-Morice, Pestel, Masset, Durand (Paul), Aurivel, Langevin, Laforest, da Passano, Aliadière, Gay, Buffet, de Catheu, de Lacheisserie, Dulioust, Galle, Choutet, Chaminade, Giraud, Saboureau, André (Georges), Goux, Huriez, Chenard, de Selva, Sallenave, Faraguet, Franzini, de Lavernette, Baquiast, Mallet, de Montebello, Rouilly, Gilbert, Rouy, Landrin, Homassel, Laumont, Clément, Mesnil, Mayor, Foury, Nazat, Frèrejean, Deschamps, Etaix, Roche, Loury, de La Rochefoucauld.

Ecole d'Agriculture et de Viticulture de Fontaines (Saône-et-Loire). — Les examens de sortie ont eu lieu le 2 août, sous la présidence de M. Guichard, Inspecteur général de l'Agriculture.

La rentrée des élèves nouveaux est fixée au 3 octobre et le concours pour les bourses d'entrée aura lieu le 11 septembre, à Mâcon.

L'enseignement est théorique et pratique (grandes cultures, vignoble, horticulture). L'enseignement pratique comprend de plus les *Applications de l'Electricité à l'Agriculture* et en particulier le *Labourage électrique.*

Délai d'inscription : avant le 8 septembre.

L'établissement est d'un accès facile (gare sur la grande ligne du P.-L.-M.).

Pour tous renseignements, écrire au Directeur de l'Ecole, à Fontaines (Saône-et-Loire).

Ecole pratique d'Agriculture et d'Horticulture d'Hyères. — Par arrêté du 30 juillet 1926, M. Foussat, directeur de l'Ecole d'Agriculture et d'Horticulture d'Hyères, a été admis, pour ancienneté, à faire valoir ses droits à une pension de retraite, à compter du 22 juillet 1926.

M. Foussat continuera à assurer ses fonctions jusqu'à la désignation de son successeur.

Un arrêté du 13 août vient de fixer au 11 octobre la date du concours qui aura lieu à Paris, pour la nomination du nouveau directeur. L'Ecole sera sans doute, dans l'avenir, exploitée en régie pour le compte de l'Etat.

Nous rappelons que l'Ecole reçoit des élèves internes, demi-pensionnaires et externes. Le prix de l'internat est de 1.800 francs, plus le blanchissage, les frais médicaux et pharmaceutiques.

La durée des études est de deux ans.

Les jeunes gens doivent avoir 15 ans au moins et 18 ans au plus, au 1er octobre de l'année d'admission ; des dispenses d'âge peuvent néanmoins être accordées.

Les candidats pourvus du certificat d'études primaires et qui ne désirent pas de bourse ou de fraction de bourse sont reçus de droit jusqu'à concurrence du nombre de places disponibles.

Pour les candidats aux bourses, l'examen d'entrée a lieu au début d'octobre.

Tous autres renseignements et programmes seront fournis sur demande adressée à M. le Directeur de l'Ecole d'Horticulture, à Hyères.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : 8 de 1 fr. 60 à 1 fr. 70 le litre.

Vins rouges : Midi 8°, 125 à 128 fr ; 10°, de 153 à 156 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* » fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux » francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux » francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 290 à 310 fr. ; vin blanc de 365 à 420 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de » à 350 francs. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil, grand vin rouge de 500 à 575 francs. Vins blancs, de 400 à 540 francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets 1925, de 150 à 250 francs ; supérieurs de 175 à 280 francs. Vins blancs 1925 nu, de 400 à 500 francs. Vins blancs supérieurs 1925, de 700 à 900 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1925, 1er choix : 600 à 650 fr. ; 2e choix : 500 à 550 fr. Gros plant, 1er choix : 400 fr. ; 2e choix : 320 francs. Muscadet supérieur 1924, » francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9 fr. 25 à 9 fr. 75 le degré.

Midi. — *Nîmes (20 août 1926).* — *Cote officielle :* Pas de marché. Vins rouges : Récolte 1925, de 12 fr. 50 à 13 fr. » le degré. Costières, récoltes 1925, » fr. à » fr. » le degré, Clairettes, de » fr. » à » fr. le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à 12 fr. » le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. » le degré. Aramon blanc, » fr. » à » fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, 760 à 770 fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 440 à 450 francs. Trois-six de marc à 86°, 740 à 750 francs. Vins à distiller » fr. » à » franc le degré.

Montpellier (17 août). — Vins rouges 1925, logés, de 8° à 11°, de 107 à 138 francs l'hectolitre. Vins rosés, de 12 fr. à 12 fr. 25 le degré. Vins blancs, de » fr. » à » fr. le degré. Trois-six à 86°, de » à » francs. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de » à » francs l'hectolitre. Crème de tartre, 875 à » fr. les 100 kilos, tartre brut, 2 fr. 15 à 2 fr. 40 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 85 le degré.

Béziers (20 août). — Récolte 1925 : Vins rouges logés, de 8 à 10°, de 12 fr. » à 12 fr. 75 le degré logés ; vins rosés, de » fr. » à » fr. » le degré logés. Picpoul, de » fr. » à » fr. ». Trois-six de vin, 86°, 750 à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 510 à » fr. ; trois-six de marc 86°, 730 à » francs. Eau-de-vie de marc, 430 francs.

Pézenas (21 août). — Vins rouges 1925, logés, 13 fr. à 13 fr. 50 le degré ; Vins, rosés, de 12 fr. » à 12 fr. 50 le degré. Picpoul, » fr. » à » fr. le degré. Clairette manque » fr. » à » fr. degré. Trois-six de vin 86°, » fr. à » francs. Eau-de-vie de vins 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, » à » francs. Eau-de-vie de marc 52°, » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 22 août 1926.

Récolte 1925, de 9 à 11°, de » à » francs ; de 11 à 12°, de » à » francs avec appellation d'origine Minervois, 13 fr. » le degré.

Carcassonne (21 août 1926). — Récolte 1925 : Vins rouges, de 8 à 11°, de 100 à 137 francs. Alcools, trois-six vin, de 86° à » francs l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, » francs l'hectolitre.

Perpignan (21 août) — Vins rouges, récolte 1925, 12 fr. 50 à 12 fr. 75 le degré. Trois-six de vin à 86 , » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 219 fr. 50 à 221 fr. 50; orges, 135 fr. à 138 fr., escourgeons. 124 fr. à 128 fr. ; maïs, 140 à 142 fr. » ; seigle, 150 à 153 fr. ; sarrasin, 168 fr. à 170 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 104 fr. à 110 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 201 fr. 22. — Buenos-Ayres, 197 fr. 50. — Chicago, 185 fr 24. — Sons, 78 fr. 00 à 82 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kilos, Hollande, 115 fr. ; jaune commune, de » à » fr. ; Saucisse rouge, de 80 à 110 fr. ; chair blanche, du Midi, de 50 à 75 fr. — St-Malo, de » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 110 à » francs ; paille d'avoine, de 70 à » fr. paille de trèfle, 220 à » fr. ; luzerne, 280 à » fr. ; foin, 230 à » fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 172 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, » fr. » (Marseille) ; palmistes 127 fr. 00 ; de coprah, 131 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 900 à 925 fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte ; Trois-six Midi à 86° 730 à 750 fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 322 fr. » à » fr.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 13 fr. 50. — Veaux, 4 fr. 50 à 12 fr. 50. — Moutons, 4 fr. 50 à 20 fr. 00. — Porcs, 10 fr. à 16 fr. 00.

Crème de tartre 875 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 15 à 2 fr. 40 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 85 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 14-12 % de potasse, 10 fr. 40 ; sylvinite riche 20 % de potasse, 16 fr. 70 ; sulfate de potasse 48/46 %, 94 fr. ; chlorure de potassium, 49 % 68 fr. 50. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 10.15/6 à £ 11 0/6. — Nitrate, de potasse (90/95 d'azote), 310 à 325 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 205 à 213 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 32 fr. 25 à 32 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 56 fr. 00 — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 61 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 146 fr. 25.

Sulfate de cuivre, de 360 à 400 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 33 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 140 à 150 fr. — **Soufre trituré,** 120 à 130 fr. — **Chaux,** 33 %, 27 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. Pêches Midi, de 150 à 650 fr. — Raisins Midi 180 à 500 fr. les 100 kilos. — Abricots Midi, de » à » fr. — Citrons d'Italie : 40 à 70 fr. le 100. — Oranges d'Espagne, de » à » fr. — Bananes Canada le régime, 120 à 200 fr. — Ail, 350 à 450 fr. les 100 kilos. — Champignons, 400 à 1.332 fr. — Aubergines, 30 à 60 fr. le cent. — Epinards, 130 à 160 fr. les 100 kilos. — Pois verts de Paris, 170 à 250 fr. — Laitues 10 à 80 fr. le cent. — Choux-fleurs Paris, 80 à 300 fr. le cent. — Tomates du Midi, de » à » fr. les 100 kilos. — Haricots verts du Midi, de » à » fr. — Poireaux, 150 à 250 fr. les 100 bottes. — Oignons, 125 à 175 fr. les 100 bottes. — Poires choix, 250 à 650 fr. le cent. — Poires communes, 100 à 250 fr. le cent. — Artichauts, Breton de 20 à 105 fr. le cent. — Amandes vertes, 350 à 550 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 15 au samedi 21 juillet 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
			PARIS					TOULOUSE	
Dimanche.	26 »	13 »	19. 5	»	....15....	23 »	18 »	20. 5	6
Lundi.....	28 »	14 »	21 »	»	....16....	30 »	15 »	22. 5	»
Mardi.....	» »	17 »	» »	9	....17....	» »	19 »	» »	»
Mercredi..	26 »	15 »	20. 5	5	....18....	30 »	16 »	23 »	»
Jeudi.....	25 »	13 »	19 »	»	....19....	33 »	19 »	26 »	»
Vendredi..	24 »	12 »	18 »	»	....20....	39 »	17 »	28 »	»
Samedi....	25 »	19 »	22 »	»	....21....	34 »	16 »	25 »	»
			STRASBOURG					MONTPELLIER	
Dimanche.	28 »	15 »	21. 5	»	....15....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	27 »	11 »	19 »	»	....16....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	30 »	13 »	21. 5	»	....17....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	30 »	15 »	22. 5	21	....18....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	24 »	17 »	20. 5	»	....19....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	» »	11 »	» »	»	....20....	» »	» »	» »	»
Samedi....	24 »	16 »	20 »	»	....21....	» »	» »	» »	»
			LYON					BORDEAUX	
Dimanche.	29 »	14 »	21. 5	»	....15....	26 »	15 »	20. 5	»
Lundi.....	29 »	14 »	21. 5	»	....16....	28 »	13 »	20. 5	»
Mardi.....	31 »	16 »	23. 5	»	....17....	35 »	18 »	26. 5	21
Mercredi..	» »	13 »	» »	15	....18....	» »	15 »	» »	»
Jeudi.. ...	28 »	16 »	22 »	»	....19....	24 »	14 »	19 »	»
Vendredi..	27 »	14 »	20. 5	»	....20....	25 »	16 »	20 5	»
Samedi....	27 »	15 »	21 »	»	....21....	29 »	13 »	21 »	»
			MARIGNANE					NANTES	
Dimanche	25 »	15 »	20 »	10	....15....	25 »	16 »	20. 5	»
Lundi.....	30 »	17 »	23. 5	»	....16....	26 »	13 »	19. 5	»
Mardi.....	32 »	17 »	24. 5	»	....17....	32 »	16 »	24 »	1
Mercredi..	30 »	19 »	24. 5	»	....18....	26 »	16 »	21 »	»
Jeudi.....	33 »	19 »	26 »	»	....19....	22 »	» »	» »	»
Vendredi..	33 »	18 »	25. 5	»	....20....	» »	12 »	» »	»
Samedi....	33 »	18 »	25. 5	»	....21....	24 »	19 »	21. 5	1

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^ne D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.